

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang mengonsumsinya (Soeparno, 2005). Salah satu jenis daging yang ada di Indonesia adalah daging babi. Tingkat konsumsi daging babi cukup tinggi karena dapat memenuhi sekitar 38% kebutuhan protein hewani. Daging babi mengandung 19,74% protein dengan komposisi asam amino yang seimbang. Jumlah total asam amino hidrofilik pada daging babi lebih tinggi daripada jumlah total asam amino yang bersifat hidrofobik dalam setiap 100 gram daging babi (USDA, 2004). Rata-rata produksi daging babi di Indonesia pada tahun 2009 hingga tahun 2013 adalah 222,9298 ton/tahun (Direktorat Jenderal Peternakan, 2013). Berbagai cara pengolahan daging yang dilakukan untuk mendapatkan produk yang layak dikonsumsi, seperti penggorengan, pemanggangan, pengasapan, pengeringan, dan sebagainya. Salah satu produk olahan daging adalah dendeng.

Dendeng merupakan salah satu produk awetan daging secara tradisional yang telah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia. Terdapat dua jenis dendeng yang beredar di masyarakat, yaitu dendeng sayat dan dendeng giling. Purnomo (1996) menyatakan bahwa dendeng termasuk dalam bahan pangan setengah lembab atau *Intermediate Moisture Food* (IMF), berkadar air dalam kisaran yang ditentukan sebagai bahan pangan setengah lembab, yaitu 15%-30% dengan nilai a_w 0,5-0,65. Dendeng memiliki rasa manis karena kadar gulanya cukup tinggi sekitar 20-52% dan

berperan sebagai humektan yang dapat menurunkan kadar air dan aktivitas air produk.

Prinsip pengolahan dendeng adalah kombinasi *curing* dan pengeringan menggunakan oven untuk menurunkan kadar air bebas dalam produk secara singkat. Pengolahan daging menjadi dendeng merupakan salah satu alternatif untuk meningkatkan umur simpan produk olahan daging sehingga nilai jual produk menjadi lebih tinggi. Produk yang dapat disimpan cukup lama akan mempermudah konsumen untuk mengonsumsi daging babi secara praktis, selain itu dendeng babi giling yang dihasilkan tidak perlu dimasak terlebih dahulu sebelum konsumsi sehingga memudahkan konsumen dalam mengonsumsi produk.

Daging babi termasuk bahan pangan dengan kandungan lemak relatif tinggi, yaitu 12,58% (USDA, 2004). Keberadaan lemak dapat menyebabkan penurunan kualitas dan umur simpan dendeng karena lemak dapat terhidrolisis selama penyimpanan dan berubah menjadi asam lemak bebas (Srikaeo dan Panya, 2013). Oksidasi lemak disebabkan oleh adanya oksigen (O_2) dan dipicu oleh cahaya ataupun suhu tinggi. Selain itu, munculnya asam lemak bebas juga dapat disebabkan oleh reaksi hidrolisa yang menyebabkan asam lemak terpisah dari gliserol karena terputusnya ikatan ester akibat reaksi antara trigliserida dengan air. Uap air dapat masuk melalui kemasan plastik yang digunakan. Kandungan asam lemak bebas yang relatif tinggi merupakan salah satu penyebab timbulnya bau tengik (Prabowo, 2006).

Menurut Basuki dkk. (2010), kerusakan produk yang disimpan dapat dikendalikan dengan menggunakan kemasan yang beraneka ragam jenisnya dan perlindungan yang diberikan ditentukan oleh sifat bahan dan jenis konstruksinya. Kemasan yang dapat digunakan untuk melindungi produk dendeng babi adalah kemasan aluminium foil, yang merupakan *barrier*

yang baik terhadap oksigen, uap air, dan cahaya matahari (khususnya sinar ultraviolet) sehingga dapat mempertahankan mutu produk selama penyimpanan.

Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini dilakukan dengan merancang sistem pengolahan produk mulai dari penerimaan bahan baku mentah hingga penjualan produk akhir. Produk dendeng babi giling dipilih karena dapat disimpan dalam jangka waktu yang relatif lama dan banyak digemari oleh masyarakat (ada peluang yang besar dari segi penjualan). Kapasitas produksi dendeng babi dirancang sebanyak 3 (tiga) kg/hari. Produksi dilakukan dengan menyewa alat dan ruangan di sebuah rumah yang terletak di Jalan Diponegoro no. 99 Sidoarjo.

1.2. Tujuan

- 1.2.1. Merencanakan pendirian *home industry* pengolahan dendeng babi giling dengan kapasitas produk yang dihasilkan 3 (tiga) kg/hari.
- 1.2.2. Mengevaluasi kelayakan rencana pendirian *home industry* pengolahan dendeng babi giling dengan kapasitas produk yang dihasilkan 3 (tiga) kg/hari, secara teknis dan ekonomis.